Exhibit 24

DANIELE, INC.
DAVIS DRIVE
PO BOX 106
TEL: (401) 568-6228
FAX: (401) 568-4788

Daniele, Inc

ORDER ONLINE

HOME : CONTÁCTENOS : HISTORIA : RECETAS : DONDE LOCALIZARNOS

Jamón : Sopressata : Salsichon : Rolatas : Salami : Capocollo : Pancetta : Mortadella : Salami Naturale : Pimientos Rellenos

SUGERENCIA PARA SERVIR

Cada prosciutto jamón Daniele es seleccionado cuidadosamente usando normas meticulosas. Después de aplicar los ingredientes totalmente naturales - sal y pimienta de la más alta calidad - nuestros jamónes son madurados de nueve a quince meses. Nuestro experto personal revisa individualmente cada pieza para determinar cuál está listo para la venta. El proceso es largo, pero garantiza que cada una de las rebanadas tenga un sabor consistentemente dulce - nunca salado - y un delicado color rosa.

President's
Prosciutto

EN ESPAÑOL

COPYRIGHT 2005 DANIELE, INC. PRIVACY POLICY